

—ご愛顧に感謝し**黒毛和牛ステーキ**や **UNIKURA 丼**など看板メニューを特別価格でご提供—

『美食米門 品川港南 WINE&GRILL』 オープン5周年記念コース期間限定展開

株式会社 DD ホールディングスの連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：澤田 泰一、以下「ダイヤモンドダイニング」）が運営する『美食米門 品川港南 WINE&GRILL』は、2020年7月23日を以って、開店5周年を迎えます。長年のご愛顧に感謝し、特別価格でお楽しみいただける「オープン5周年記念コース」を2020年9月30日（水）までの期間限定で展開いたします。



平成半ばに、新幹線の停車駅開業を機に、年々に賑わいを増した JR 品川駅・港南口。

2015年7月23日、『**美食米門 品川港南 WINE&GRILL**』は、ここから徒歩5分の場所に誕生しました。

このエリアでは、品川イーストワンタワー1Fに位置する『**美食米門 品川**』も営業しており、同じブランドの2店舗が、5年もの長きに渡り、共にお客様に愛され、この記念すべき時を迎えられましたことを、心より感謝し、御礼申し上げます。

言葉では表現し尽くせないほどの感謝の想いを形にすべく、『**美食米門 品川港南 WINE&GRILL**』は、この度、オープン以来特にご支持いただいていたメニューを集めた特別コースをご用意いたしました。

店名にも冠し看板料理として掲げている銘柄肉のグリルをメインに据え、新鮮な海鮮を、お造りや天麩羅、丼に仕立て脇を固めた 6,500円相当のコースを5,000円でご提供、さらに、6月より開始いたしましたダイヤモンドダイニングの新サービス・LINE公式アカウントで「お友だち」になってくださったお客様には、乾杯ドリンクに続く “セカンドドリンク”もプレゼントいたします。

“美しき食で心からの寛ぎのひと時を—”

この機会にぜひご利用ください。

美食米門品川港南 オープン5周年記念コース

通常価格 6,500円 ⇒ **5,000円**（消費税・サービス料 別）

【食前酒】選べる乾杯ドリンク

⇒LINE公式アカウントにご登録のお客様にさらにワンドリンクサービス

【八寸】季節彩る 前菜の盛合せ

【刺身】天然本鮪と鮮魚二種のお造り

【揚物】海老と旬菜の天麩羅盛合せ

【Grill】黒毛和牛 赤身肉ステーキ ～風味三種～

⇒+1,000円で「佐賀牛ロース肉の陽炎石焼き」にランクアップ

【食事】UNIKURA 丼 ～雲丹とイクラの合せ飯～

【止椀】あおさ海苔の赤出汁

【甘味】本日のシャーベット

【カフェ】コーヒー又は紅茶





黒毛和牛 赤身肉ステーキ ～風味三種～

オープン以来、肉料理に特にこだわり、お客様からご好評いただいていた『美食米門 品川港南 WINE&GRILL』。本コースでは肉本来の味わいをシンプルに楽しんでいただく黒毛和牛の赤身ステーキに加え、銘柄牛肉として名高い佐賀牛の絶妙にサシの入った部位をお楽しみいただける「佐賀牛ロース肉の陽炎焼き（写真）」に+1,000円でランクアップできるプランもご用意しています。生産者の皆様の手により、大切に肥育された日本が誇る食材・和牛の美味しさを堪能ください。



UNIKURA 丼 ～雲丹とイクラの合せ飯～

磯の香りとともに舌の上にとろりと濃厚な味わいを残す雲丹と松前醤油に漬けておくことで、さらに鮮烈な潮気を際立たせたイクラが豪華競演を果たす色合いも華やかな一品。同じく磯の香りが漂う「あおさ海苔の赤出汁」とともにホッと落ち着くメのひと時を演出してくれます。アラカルトメニューの中でも、とりわけ高い人気を誇るこの看板丼は、**ダイヤモンドダイニングのLINE公式アカウントと“お友だち”になってくださった方に、7月31日まで無料プレゼントも実施中**です。

店舗情報

■店名	美食米門 品川港南 WINE & GRILL (びしょくまいもん しながわこうなん わいんあんどぐりる)
■住所	〒108-0075 東京都港区港南 2-16-5 品川グランバサージュ 2 1F
■アクセス	J R 品川駅 徒歩 5 分、京急本線 品川駅 徒歩 8 分
■TEL	03-5783-5230
■営業時間	ランチ 月～金 11:30～14:00 (L.O.13:30) 土・日・祝日 11:30～14:30 (L.O.14:00) ディナー 17:00～23:00 (L.O.22:00)
■定休日	無 ※施設のスケジュールに準ずる
■席数	105 席
■公式 URL	https://www.dd-holdings.jp/shops/maimon/shinagawa_konan



—当社の新型コロナウイルス感染拡大防止対策について—

感染防止の取り組み

1. スタッフは出勤時に検温・個人衛生チェック・殺菌消毒液でのうがいを実施しております。
2. スタッフはマスクの着用を徹底しております。
3. スタッフはこまめな手洗いと次亜塩素酸消毒スプレーによる消毒をおこなっております。
4. 常時、ダクトと換気口より、空調と給排気を行っております。
また、定期的に入り口や個室扉等を開放し、可能な限り空気を循環させております。
5. 定期的に店内・卓上・客席を次亜塩素酸消毒スプレーにて消毒しております。

お客様へのお願い

1. 入店時の検温・手指の消毒にご協力ください。
2. ご体調が優れない場合は、入店をお断りする場合がございます。
●発熱 ●鼻水 ●咳 ●くしゃみ等 ●痰
3. 会話のボリュームはお控えください。
4. お取り分け/配膳のご協力をお願いします。
5. ご飲食物の食べ回し、飲み回しはご遠慮ください。
6. お手洗い後には手指の消毒にご協力ください。
7. ご飲食時以外は、可能な限りマスク着用をお願いします。

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報宣伝室 佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@dd-holdings.comHP <https://www.dd-holdings.jp>